



Quellenweg 22b · 6410 Goldau · 041 857 01 16 · info@promagx.ch · www.vignavitevino.ch

VIGNA VITE VINO

## Piè di Mont – «Blanc des Blancs» Pas Dosé

### Rizzi Roman

Typ	Schaumwein
Herkunftsland	Italien
Region	Friaul Julisch Venetien
Anbaugebiet	Collio – Piedimonte / Gorizia
Klassifikation	«Blanc des Blancs» Millesimato, Pas Dosé
Rebsorte	Chardonnay 100%
Weinberg/Boden	Mergelhaltige Böden
Erziehungssystem	Guyot
Weinlese	Von Hand; ab Mitte September bis Mitte Oktober
Vinifikation	Sanfte Pressung bei kontrollierter Temperatur, Fermentation während 10-12 Tagen im Stahltank und in Barriques (5% des Traubenguts)
Ausbau	5 Monate im Stahltank / 36 Monate Flaschengärung
Alkoholgehalt	12%
Trinktemperatur	6-8° C
Lagerung	8-10 Jahre
Gebinde	75 cl. / 6er Karton



Besonderes	Blanc de Blancs aus 100% Chardonnay der nur in Jahren erzeugt wird in denen das Traubengut die dafür erforderlichen Qualitätskriterien erfüllt. Es handelt sich um eine «Pas Dosé» Qualität – also ohne Zugabe von Liqueur d'expédition und somit ohne Restzuckerhalt. Die Trauben stammen alle aus demselben Weinberg in Piedimonte di Gorizia, der über ein besonderes Mikroklima mit warmen Tagen und kühlen Nächten verfügt. Dieses fördert den Reifeprozess und die Aromen der Trauben
Degustationsnotiz	Strohgelbe Farbe. Feine, lang anhaltende Perlage. Frische, knackige Nase mit blumigen Noten und einem Anflug Honig sowie frischer Kräuter. Am Gaumen trocken, frisch und mineralisch mit eleganter Perlage und harmonischer, ausgewogener Struktur. Anhaltendes und anregendes Finale.
Genussempfehlung	Fisch und Meeresfrüchte, Krustentiere, Geflügel, Kalbsfleisch